

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 7 города Каменск-Шахтинский**

ПРИНЯТО:

На Педагогическом совете
МБДОУ детский сад № 7
Протокол № 1 от 31.08.2026г.

УТВЕРЖДЕНО:

заведующий МБДОУ
детский сад № 7
С.А. Каракутова
Приказ № 49 от 31.08.2026г.



**Положение об организации питания
в МБДОУ детский сад № 7 города Каменск-Шахтинский**

1. Общие положения

1.1. Настоящее **Положение об организации питания в МБДОУ детский сад № 7 города Каменск-Шахтинский (далее ДОУ)** разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2026 года, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", которые действуют с 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с 1 сентября 2026 года, приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», действующими гигиеническими нормативами, техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и контрактной системе в сфере закупок, нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом дошкольного образовательного учреждения, а также на основании приказа Отдела образования Администрации г.Каменск - Шахтинского от 17.09.2015г № 643 «Об утверждении Плана мероприятий по переходу муниципальных бюджетных дошкольных образовательных организаций на оказание комплексной услуги по организации питания воспитанников сторонней специализированной организацией».

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №7 города Каменск-Шахтинский (далее - ДОУ), определяет отношения между муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением детский сад №7 города Каменск-Шахтинский (далее - Заказчик), родителями (законными представителями) воспитанников и сторонней организацией, осуществляющей услуги по организации питания воспитанников МБДОУ детский сад №7 (далее - Исполнитель).

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников в МБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания и рационального расходования денежных средств.

2. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении

2.1. Основными задачами организации питания воспитанников в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование безопасности питания и качества пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.;
- формирование у детей дошкольного возраста основных поведенческих навыков, направленных на здоровое питание и профилактику нарушений здоровья, обусловленных нездоровым питанием и нарушениями правил личной гигиены.

2.2. Организация питания воспитанников ДОО осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.4282-26) и 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", которые действуют с **1 сентября 2026 года** (далее - СП 2.4.2.4283-26). Организация питания в МБДОУ осуществляется за счет средств бюджета и за счет средств родителей (законных представителей) воспитанников.

2.3. Организация питания в МБДОУ осуществляется на основании гражданско-правового договора между МБДОУ детский сад №7 (далее - Заказчик) и сторонней организацией, осуществляющей услуги по организации питания воспитанников МБДОУ детский сад № 7 (далее - Исполнитель) с соблюдением требований Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 5 апреля 2013г № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»(с изменениями и дополнениями).

2.4. К обслуживанию горячим питанием воспитанников, поставке продовольственных товаров для организации питания в МБДОУ допускаются предприятия различных организационно-правовых форм — победители открытого аукциона в соответствии с протоколом котировочной комиссии по размещению заказов для муниципальных нужд МБДОУ детский сад №7, имеющие соответствующую материально-техническую базу, квалифицированные кадры, опыт работы в обслуживании организованных коллективов.

2.5. На начало календарного года в МБДОУ издается приказ об организации питания воспитанников, распределяются обязанности между работниками, создается бракеражная комиссия.

2.6. Воспитанники, посещающие муниципальное бюджетное ДОО, получают четырехразовое питание - завтрак, второй завтрак, обед, "уплотненный" полдник. Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7 лет (минимальные), масса порций для детей, потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах, режим питания, количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения, распределяются в зависимости от длительности пребывания в МБДОУ, возраста детей и в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.7. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с меню приготовляемых блюд основного (организованного) питания, разработанное не менее чем на 2 недели, с учетом режима учреждения, физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп.

2.8. Меню приготовляемых блюд (далее - меню) должно содержать информацию о наименовании блюд и кулинарных изделий, вес блюд, энергетической и пищевой ценности каждого блюда, энергетической и пищевой ценности рациона итого за день. и среднее значение за период. В меню обязательно приводятся ссылки на сборники рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур.

2.9. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Меню должно утверждаться Исполнителем и согласовываться с Заказчиком.

2.10. На основании утвержденного меню приготавливаемых блюд ежедневно ответственное лицо Исполнителя составляет меню-требование с указанием выхода блюд для воспитанников от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет.

Изготовление блюд производится по технологическим картам. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.11. Меню приготавливаемых блюд, рассчитанное на две недели, меню-требование и технологические карты являются основными документами для приготовления пищи на пищеблоке.

2.12. Изменения в меню Исполнитель согласовывает не менее чем за три дня с представителем Заказчика.

2.13. Вносить изменения в меню без согласования с представителем Заказчика не допускается.

2.14. При отсутствии каких-либо продуктов, кулинарных изделий в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается проводить их замену в соответствии с таблицей СанПиН 2.3/2.4.4282-26 замены продуктов по белкам и углеводам при условии их соответствия по пищевой ценности.

2.15. Для информирования родителей (законных представителей) о разнообразном и полноценном питании, о здоровом образе жизни детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, размещают в доступных для родителей местах, в том числе в каждой групповой ячейке, холле, на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» следующую информацию:

- ежедневное меню с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюд, объема порций и калорийности порций - в холле, групповой ячейке;
- примерное (перспективное) десятидневное меню - на сайте ДООУ;
- рекомендации о здоровом образе жизни — в групповых ячейках, холлах, на сайте ДООУ в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет, а также об условиях питания.

2.16. Ответственность за организацию питания в дошкольном образовательном учреждении несет руководитель МБДОУ.

2. Организация питания воспитанников в группах

2.1. Работа по организации питания в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
 - в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками;
 - формирование поведенческих навыков, направленных на здоровое питание и профилактику нарушений здоровья, обусловленных нездоровым питанием и нарушениями правил личной гигиены

2.2. Получение пищи на группу осуществляется по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

2.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

2.4. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в обеденной зоне.

2.5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в установленном порядке в соответствии с возрастом воспитанников, без строгой регламентации времени приема пищи.

2.6. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

2.7. Воспитатели групп организуют разъяснительную и просветительскую работу с воспитанниками и родителями (законными представителями) о правильном и здоровом питании, в рамках реализации образовательной программы дошкольного образования и обучающей (просветительской) программы по вопросам здорового питания для детей дошкольного возраста.

5. Организация питьевого режима в ДОУ

5.1. Питьевой режим в дошкольном образовательном учреждении, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен осуществляться с соблюдением следующих требований:

5.1.1. Осуществляется обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям [4, подпункт 1 пункта 62].

5.1.2. Питьевой режим должен организован с использованием кипяченой питьевой воды.

5.1.3. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка [4, подпункт 6 пункта 62].

5.2. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть обеспечено наличием посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения [4, часть 1 подпункта 3 пункта 62].

5.3. При использовании кипяченой питьевой воды, должны соблюдаться следующие требования:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

6. Контроль за организацией питания

6.1. При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарно - эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26

6.2. Контроль за правильной организацией питания воспитанников производится заведующим МБДОУ и бракеражной комиссией.

6.3. Обязанности заведующего МБДОУ при осуществлении контроля за организацией питания:

6.3.1. Организует систему производственного контроля за соблюдением условий организации питания воспитанников.

6.3.2. Контролирует деятельность ответственных лиц по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов для заключения договоров на поставку продуктов питания.

6.3.3. Следит за правильным и эффективным использованием денежных средств на организацию питания воспитанников.

6.3.4. Следит за соответствием получаемых продуктов рекомендуемому набору продуктов для организации питания в МБДОУ.

6.3.5. Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

6.3.6. Обеспечивает контроль за отбором непосредственно после приготовления пищи и хранением суточной пробы ответственным лицом, назначенным Исполнителем.

6.3.7. Следит за организацией деятельности пищеблока в целом.

6.3.8. Проверяет правильность составления меню-требования.

6.3.9. Контролирует выполнение натуральных норм питания и ведение Ведомости контроля за рационом питания.

6.3.10. Контролирует ведение журналов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями

6.3.11. Периодически проверяет организацию питания детей в группах.

6.4. Обязанности бракеражной комиссии при организации контроля:

6.4.1. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения.

6.4.2. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества продовольственного сырья.

6.4.3. Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

6.4.4. Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

6.4.5. Периодически присутствует при закладке в котел основных продуктов.

6.4.6. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

6.4.7. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, достаточность термической обработки.

6.4.8. Выдает разрешение для раздачи приготовленного питания по группам.

6.4.9. Контролирует отбор и хранение суточной пробы.

6.4.10. Проверяет соответствие ежедневного меню, меню приготовляемых блюд по суммарному объему блюд и пищевой и энергетической ценности рациона по каждому приему пищи.

6.4.11. Контролирует температуру блюд на линии раздачи. При организации общественного питания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

6.4.12. Контролирует срок реализации блюд с момента их приготовления. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования: «Для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 (двух) часов с момента изготовления.»

6.5. Контроль за организацией питания воспитанников и целевым использованием денежных средств возлагается на Учредителя.

7. Порядок учета питания

7.1. Ежедневно ответственное лицо за организацию питания (Исполнитель) составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих воспитанников.

7.2. Ежедневно с 8.00 до 8.30 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах ответственному лицу за организацию питания (Заказчик), который оформляет заявку и передает ее на пищеблок. В зависимости от количества детей, пришедших к завтраку, вносится корректировка в меню-требование по количеству порций на второй завтрак, обед, "уплотненный" полдник.

7.3. В случае снижения численности воспитанников, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание в виде увеличения порции блюда.

7.4. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, "уплотненный" полдник) воспитанники, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются на склад. Не подлежат возврату на склад следующие продукты:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 6.30 ч., продукты дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

7.5. Возврату подлежат: яйцо, консервированная продукция, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

7.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

8. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в ДООУ.

8.1. Компетенция МБДОУ детский сад №7 (Заказчик)

8.1. МБДОУ (Заказчик) на праве оперативного управления в соответствии с Договором аренды муниципального имущества, принадлежавшего муниципальному бюджетному дошкольному образовательному учреждению детский сад комбинированного вида № 7 города Каменск-Шахтинский Ростовской области предоставляет Исполнителю помещения для организации производства пищи, вспомогательные помещения для хранения продуктов, торгово-технологическое оборудование, мебель в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26), требованиями техники безопасности и противопожарной безопасности. Передача помещений осуществляется на основании акта приема — передачи муниципального имущества в соответствии с договором аренды на праве оперативного управления, который должен быть заключен между Заказчиком и Исполнителем.

8.1.1. МБДОУ обеспечивает Исполнителя в соответствии с установленными нормами электроэнергией, горячей, холодной водой и отоплением.

8.1.2. МБДОУ производить капитальный и текущий ремонт пищеблока, подсобных помещений, узлов водоснабжения, канализации, энергосбережения, теплоснабжения.

8.1.3. МБДОУ информирует Исполнителя об изменении в режиме работы МБДОУ детский сад № 7 не позднее, чем за сутки.

8.1.4. Осуществляет ежедневный контроль и бракераж готовых блюд, изделий с участием работников пищеблока и ответственного сотрудника учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, результаты которого регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

8.1.5. Заказчик, в лице руководителя, распределяет обязанности по организации питания между работниками МБДОУ, ответственными за организацию питания воспитанников, с отражением в должностной инструкции, приказах по образовательному учреждению.

8.1.6. МБДОУ оплачивает услуги по организации питания воспитанников Исполнителю в соответствии с порядком расчетов.

8.1.7. МБДОУ требует от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии договором, а также требовать своевременного устранения выявленных недостатков.

8.1.8. МБДОУ требует от Исполнителя представления надлежащим образом оформленной отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с договором.

8.1.9. МБДОУ осуществляет контроль за качеством, объемом и сроками оказания услуг.

8.1.10. Заключает договоры на ремонт технологического и холодильного оборудования, государственную поверку весоизмерительной техники.

8.1.11. МБДОУ внедряет и реализует обучающуюся (просветительскую) программу по вопросам здорового питания по следующим направлениям: работа с воспитанниками, с работниками дошкольного образовательного учреждения, с родителями (законными представителями).

8.1.12. Педагогические работники Заказчика ведут табель учета посещаемости воспитанников

8.1.13. Заказчик представляет Учредителю необходимую информацию по организации питания воспитанников.

8.2. Компетенция сторонней организации, осуществляющей услуги по организации питания воспитанников МБДОУ детский сад №7 (Исполнитель).

8.2.1. Исполнитель ежедневно, кроме выходных и праздничных дней, обеспечивает организацию питания детей согласно меню приготавливаемых блюд, соответствующего санитарным нормам вложения количества и качества продуктов питания, необходимой пищевой и энергетической ценности, разработанному и утвержденному Исполнителем и согласованному с руководителем организации, в которой организуется питание детей (Заказчик).

8.2.2. Исполнитель предоставляет качественное рациональное сбалансированное питание, с наличием достаточного количества микроэлементов и витаминов в соответствии с нормативными требованиями.

8.2.3. Организует питание детей в соответствии с меню при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии его санитарным правилам и нормативам (ассортимент продуктов питания должен соответствовать ассортименту основных продуктов питания для использования в питании детей СанПиН 2.3/2.4.4282-26

8.2.4. На основании меню приготавливаемых блюд, ответственное лицо Исполнителя ежедневно составляет меню-требование. Изменения в меню согласовывает не менее чем за три дня с представителем Заказчика, в исключительных случаях предусматривает замену одних продуктов, блюд, кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности таблице замены пищевых продуктов СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и подтверждать замену продуктов необходимыми расчетами.

8.2.5. Исполнитель обеспечивает организацию питания детей в специально установленное время по согласованию с Заказчиком в соответствии с режимом дня каждой возрастной группы.

8.2.6. Исполнитель гарантирует качество и безопасность изготавливаемой продукции. При обнаружении бракованной продукции, Исполнитель обязуется заменить продукцию ненадлежащего качества в течение 2-х часов с момента обнаружения брака. Использовать продукты, имеющие сертификаты качества, качественные удостоверения, осуществлять доставку указанных продуктов, на специально оборудованных для этих нужд транспорте (в соответствии с санитарными нормами), в том числе необходимыми для доставки бакалейных, мясных, рыбных и молочных продуктов. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования, выполняющие их погрузку и разгрузку, должны использовать маркированную рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

8.2.7. Исполнитель подбирает и обеспечивает профессиональными кадрами, способствует их обучению, повышению квалификации, обеспечивает своевременное прохождение работниками пищеблока обязательных медицинских осмотров, санитарных минимумов, а также вакцинацию работников.

8.2.8. В компетенцию Исполнителя также входит:

- пользоваться переданным ему имуществом строго с целевым назначением;
- обеспечивать в срок оказания услуг необходимым кухонным и столовым инвентарем, приборами, санитарной и специальной одеждой, моющими и дезинфицирующими

средствами в соответствии с действующими нормами оснащения предприятий общественного контроля;

- обеспечивать надлежащее санитарное состояние производственных и складских помещений, оборудования и инвентаря, проводить надлежащую уборку помещений, санитарную обработку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, посуды;

- назначать ответственного работника пищеблока для отбора суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

8.2.9. Исполнитель пользуется переданным ему имуществом на праве оперативного управления строго с целевым назначением:

- своевременно ставить в известность Заказчика о неисправности технологического оборудования, систем водоснабжения, канализации, отопления, энергоснабжения;

- не допускать действий, приводящих к ухудшению качественных характеристик оборудования и другого имущества, переданного ему Заказчиком;

- соблюдать технические, санитарные, пожарные и иные нормы при использовании оборудования и иного имущества, немедленно извещать Заказчика о всяком повреждении, аварии или ином событии, нанесшем (или грозящем нанести) имуществу ущерб.

8.2.10. Исполнитель требует своевременной оплаты оказанных услуг.

8.2.11. Запрашивает и получает от Заказчика информацию, необходимую для выполнения условий и требований договора.

8.2.12. Исполнитель предоставляет возможность беспрепятственного доступа представителям Заказчика либо уполномоченных органов в целях осуществления проверки соблюдения Исполнителем вышеперечисленных обязанностей.

9. Финансирование расходов на питание воспитанников в МБДОУ

9.1. Расчёт потребности средств на питание воспитанников в МБДОУ осуществляется на основании рекомендуемых норм питания и физиологических потребностей детей.

9.2. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учетом прогноза численности воспитанников в МБДОУ, мониторинга цен на продукты питания.

10. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников

10.1. Родители (законные представители) воспитанников имеют право:

10.1. Знакомиться с меню приготовляемых блюд на две недели и ежедневным меню;

10.2. Вносить предложения по улучшению организации питания.;

10.3. Принимать участие в реализации обучающей (просветительской) программы по вопросам здорового питания.

10.4. Участвовать во всех мероприятиях, направленных на получение родителями (законными представителями) знаний и умений в части формирования рациона здорового питания и рационального режима дня.

10.5. Родители (законные представители) воспитанников обязаны:

10.5.1. Своевременно сообщать воспитателю или медицинскому работнику МБДОУ о болезни воспитанника или его временном отсутствии, для снятия его с питания, на период его фактического отсутствия.

10.5.2. Своевременно предупреждать медицинского работника МБДОУ и воспитателя об аллергических реакциях на продукты питания, которые имеются у воспитанника.

10.5.3. Вести разъяснительную работу со своими детьми, направленную на здоровое питание и профилактику нарушений здоровья, обусловленных нездоровым питанием и нарушением правил личной гигиены.

11. Документация

11.1. В дошкольном образовательном учреждении ведётся документация, предусмотренная СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, программой производственного контроля, законодательством о бухгалтерском учёте, договором или контрактом и нормативными правовыми актами учредителя. К такой документации относятся в применимых случаях:

- локальные акты и приказы по организации питания;
- договоры и контракты;
- основное и ежедневное меню;
- технологические документы;
- документы по приёмке пищевой продукции;
- журналы бракеража;
- гигиенический журнал работников;
- документы по контролю температурного режима и влажности;
- документы по отбору и хранению суточных проб;
- документы по контролю рациона и выполнению норм питания;
- документы по организации лечебного и диетического питания;
- документы по учёту предоставленного бесплатного и льготного питания.

Формы документов могут вестись на бумажном или электронном носителе, если это допускается законодательством и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

10.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие настоящего Положения;
- О введении в действие примерного двухнедельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- Об организации лечебного и диетического питания детей;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания;

11. Заключительные положения.

11.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом МБДОУ, утверждается руководителем, доводится до сведения работников Заказчика и Исполнителя, родителей (законных представителей).

11.2. Все изменения и дополнения, вносимые в данное Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Положение вступает в силу с 01.09.2026 г, принимается на неопределенный срок и действует до замены новым.

11.4. После принятия данного Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 651065950769969602271051656712975319075379606500

Владелец Каракутова Светлана Александровна

Действителен с 15.04.2026 по 15.04.2027